

Rosé Tempranillo
2024
Vino Rosado

Variedad

100% Tempranillo

Vendimia

Septiembre de 2024

Elaboración

Nuestro rosado se elabora por el tradicional método del sangrado, para respetar al máximo la calidad de la fruta y mantener la personalidad y singularidad de la variedad. Tras una maceración en frío de una hora del mosto con los hollejos, en la que el mosto adquiere su intenso color rosa característico, se procede a su fermentación a temperatura controlada.

Crianza

Un mes y medio sobre lías en depósito.

Temperatura de servicio

8°C-10°C. (46° - 50° F)

Color

Color rosa pálido, brillante.

Nariz

Nariz fresca y afrutada con notas cítricas.

Boca

Fresco y sutil.

Armonización

Ensaladas templadas y frías, arroces, pasta, quesos sin curar, vegetales a la plancha, embutidos.

